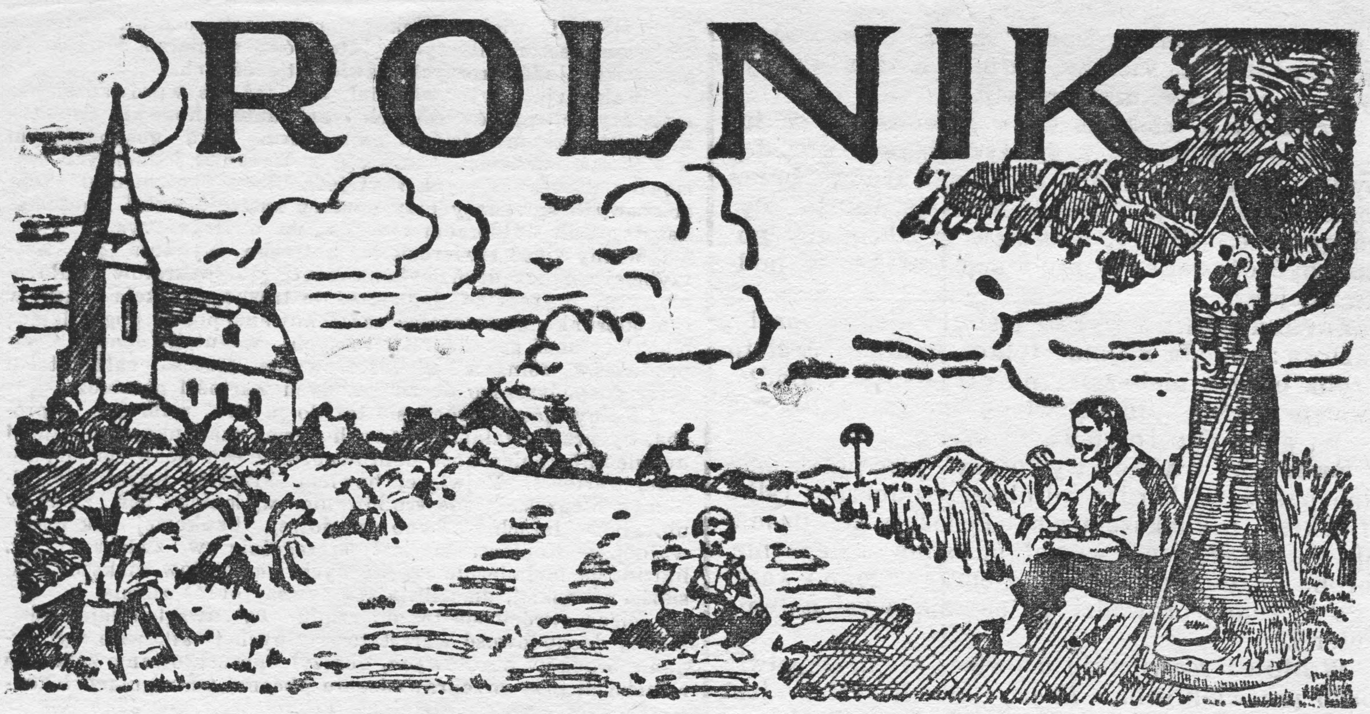


Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII. **Nowemiasto, dnia 13 grudnia 1934.** **Nr. 42**

Choroby zwierząt domowych,

które podlegają obowiązkowi zgłaszania władzom.

Rozporządzenie ministra rolnictwa i reform rolnych z dnia 25 czerwca rb. w sprawie wad głównych i terminów ich ujawnienia u zwierząt domowych, ogłoszone w Dzienniku Ustaw nr. 57 z roku bież. przewiduje następujące wady główne u zwierząt domowych:

U koni: 1. dychawicę, spowodowaną przez chroniczne, nieuleczalne schorzenie płuc lub serca; 2. dychawicę świszczącą, spowodowaną przez chroniczne, nieuleczalne schorzenie krtani lub tchawicy; 3. łykawość we wszystkich postaciach; 4. okresowe zapalenie oczu (schorzenie wewnętrznych części oka, ślepota miesięczna); 5. wartogłowienie.

Dla tych wad ustanowiony jest termin ujawnienia 14 dni.

Pozatem dla koni rozporządzenie przewiduje jako wadę główną nosaciznę z terminem ujawnienia 21 dni.

U bydła rogatego jako wady główne rozporządzenie określa:

1. gruźlicę w postaci otwartej gruźlicy wymienia lub jeżeli jest przyczyną ogólnego wychudzenia zwierzęcia, ustanawiając termin ujawnienia 21 dni; zarazę płucną z terminem ujawnienia 23 dni.

U owiec rozporządzenie ustanawia jako wady główne:

1. świerzb i 2. wodnicę ogólną, silnie rozwiniętą; termin ujawnienia 14 dni.

U trzody chlewnej jako wady główne, rozporządzenie ustanawia: 1. wągry szkodliwe dla ludzi i 2. włośnie z terminami ujawnienia 14 dni oraz 3. pomór świń z terminem ujawnienia 3 dni i 4. różycę świń z terminem ujawnienia 3 dni.

Wady główne zwierząt domowych.

Wyżej wyszczególnione wady główne zwierząt objawiają się w następujący sposób:

Dychawica objawia się ciężkim przyśpieszonym oddechem i jest następstwem wadliwego stanu narządu oddechowego lub serca. Najczęstszą przyczyną dychawicy jest katar oskrzeli i płuc, rozedma płuc, nieprawidłowość zastawek sercowych. Koń dychawiczny nie może pracować łatwo się męczy.

Dychawica świszcząca rozwija się niekiedy u koni po przejściu zołzów, piersiówki lub anginy. W czasie ruchu słychać świszczący lub chrapliwy oddech, a po cięższej pracy występują objawy duszności. Skłonność do tej wady może być dziedziczna.

Łykawość jest to nałóg, spotykany u koni i polega na tem, że koń, przytrzymając się zębami żłobu lub innych przedmiotów, połyka powietrze, U takich koni siekacze są pościerane. Niektóre jednak konie mogą wykonywać łykanie bez opierania się zębami. Konie uczą się łykawości jeden od drugiego. Łykawość pociąga za sobą zaburzenia w trawieniu; konie łykawe często zapadają na kolki.

Ślepota miesięczna jest to choroba oczu, która powtarza się w pewnych odstępach czasu i może doprowadzić do utraty wzroku. Choroba ta objawia się łzawieniem, zmętnieniem rogówki, a badanie wziernikiem może wykryć wewnątrz oka charakterystyczne zmiany chorobowe.

Wartogłowienie jest to cierpienie przewlekłe, nieuleczalne, wywołane nagromadzeniem się płynu w komorach mózgowych. Płyn uciska na mózg, co powoduje utratę przytomności i czucia. Koń staje się apatyczny i bezwolny, ruchy jego są bezmyślne. Koń chory przyjmuje postawę nienormalną, nie daje się posunąć w tył, zapomina jeść lub połykać paszę itp.

Nosacizna jest chorobą zaraźliwą i udziela

się również ludziom. Konie mogą chorować na utajoną postać nosacizny, którą można wykryć przy pomocy t. zw. malleinizacji.

Gruźlica z mlekiem krów przenosi się na ludzi. Niezawsze można zauważyć objawy gruźlicy u bydła. Tylko dokładne zbadanie krowy przez lekarza weterynarji, tuberkulinizacja, może wykryć gruźlicę. Krowy, dotknięte gruźlicą, nie powinny być używane do produkcji mleka, a poddane ubojowi.

Zaraza płucna bydła jest również chorobą zaraźliwą: zapada na nią tylko bydło. Jest to choroba bardzo niebezpieczna dla bydła. Bydło, dotknięte zarazą płucną, winno być bezzwłocznie wybite, gdyż ono rozsiewa zarazę.

Swierzb owiec wywołany jest przez specjalne pasożyty, bardzo drobne, widoczne tylko pod szkłem powiększającem. Pasożyty te usadawiają się na skórze i wywołują silne swędzenie. Choroba ta, pozostawiona bez energicznego i wczesnego leczenia, prowadzi do anemji, wycieńczenia i śmierci.

Wodnica rozwija się u owiec w następstwie chorób przewlekłych. Mięso takich sztuk jest wodniste i nie nadaje się do spożycia.

Wągry i włośnie spotyka się w mięsie wieprzowem.

Wągry są widoczne gołem okiem, jako białawe pęcherzyki. Są to młode formy tasiemca ludzkiego. Wągier, dostawszy się z mięsem wieprzowem do kiszek człowieka, rozwija się tam w tasiemca, zwanego soliterem.

Włośnie można stwierdzić w mięsie wieprzowem tylko przez oglądanie małych skrawków mięsa pod mikroskopem. Są to pasożyty bardzo niebezpieczne dla człowieka. Mięso zakażone włośniami nie nadaje się do spożycia, gdyż sprowadza ciężką chorobę, prowadzącą najczęśc. do śmierci.

Pomór i różyca świń są to choroby zakaźne.

Potrzeby i żądania rolnictwa.

Uchwały Zjazdu Kółek Rolniczych.

Warszawa. Zakończony został w Warszawie zjazd Centralnego Towarzystwa Organizacyj i Kółek rolniczych.

Dekret swoje, a sekwestratorzy swoje.

W powziętych uchwałach walny zjazd stwierdził, że największe rozgoryczenie wśród ludności wiejskiej wywołuje nieobywatelska częstokroć działalność urzędów skarbowych i podlegających im sekwestratorów.

Mimo deklaracji rządowej aparat administracji skarbowej działa bez jakiegokolwiek uwzględnienia sytuacji gospodarczej rolnictwa. Dekrety oddłużeniowe zostały ogłoszone, a egzekucje skarbowe odbywają się w dalszym ciągu i dotyczą tych należności, co do których istnieją wyraźne postanowienia tychże dekretów.

Zjazd zatem stwierdził konieczność reorganizacji systemu i stawek podatkowych w kierunku sprawiedliwego ich rozłożenia, zmiany systemu rachunkowości i zapisów o administracji skarbowej. Wreszcie zmiany i odświeżenia aparatu personalnego tejże administracji szczególnie tam, gdzie działa złośliwie i nie uwzględnia intencji rządu.

W dalszych uchwałach zjazd twierdzi, że najpilniejszem zadaniem zrzeszonego rolnictwa jest organizowanie największych środków w zakresie organizacji zbytu. Uwzględniony winien być nietylko eksport zagranicę, ale przedewszystkiem obrót wewnętrzny.

Walny zjazd stwierdził, że ministerstwo rolnictwa musi mieć większy udział w zakresie decyzyj rządowych, dotyczących polityki eksportowej, jak i regulowania obrotu wewnętrznego. Wszelkie wybujałe lub nieproporcjonalne obciążenia obrotu wewnętrznego opłatami rzeźnemi, targowemi itd. muszą być usunięte. Jeśli chodzi o taryfy kolejowe, to mimo udzielenia wielu zniżek na różne artykuły nie uwzględniają one jeszcze należycie interesów rolnictwa w zakresie przewozu płodów rolnych i zwierząt rzeźnych.

Walny zjazd wypowiedział się też za wprowadzeniem standaryzacji płodów rolnych i produktów hodowli. Ponadto uchwalił przeprowadzić w najbliższym roku gospodarczym w Kółkach rolniczych kampanję w kierunku jednolitych zasiewów, umożliwiających zbyt jednolitego towaru oraz akcję zbiorowych sprzedaży przy pomocy spółdzielczości możliwie bezpośrednio odbiorcom z unikaniem pośrednictwa.

Walny zjazd stwierdził też potrzebę wydania jak najszybciej rozporządzeń wykonawczych do dekretów oddłużeniowych, wyrażając jednocześnie troskę, że akcja rządu w tym kierunku może zostać zaszachowana przez pogłębiającą nieopłacalność gospodarstw rolnych, wskutek spadku cen produktów rolnych i niedostosowania jeszcze całokształtu życia gospodarczego do zmienionych wartości pieniądza.

Walny zjazd zwrócił się też do p. min. rolnictwa z prośbą, by przy ustalaniu nowych norm szacunkowych ziemi uwzględnił konieczność doprowadzenia cen ziemi do jej realnej wartości. Najwięcej bowiem krzywdy wyrządziło rolnictwu nieuzasadnione śrubowanie wysokich cen ziemi w ubiegłych latach zarówno rządowej, bankowej jak i prywatnej. — Koniecznem jest szczególnie w związku t. zw. likwidacją nadmiernie zadłużonych warsztatów większej własności ziemskiej, umożliwiającą żywszy obrót ziemią.

Zjazd zwrócił się też do rządu, by uwzględniając dzisiejszą dochodowość warsztatów rolnych i całkowite wyczerpanie środków obrotowych, obniżył oprocentowanie zadłużeń rolniczych przy przeprowadzeniu obecnej ich regulacji i konwersji, gdyż normy, ustalane w dekretach, uważane są za wysokie w stosunku do obecnych możliwości rolnictwa.

Zjazd domagał się też, by w wydawanych rozporządzeniach wykonawczych uwzględniono w szerszej niż dotychczas mierze ulgi w zakresie kredytu meljoracyjnego, udzielonego drobnej własności ziemskiej zarówno w listach obligacyjnych Państw. Banku Rolnego, jak i z funduszu na meljoracje rolne.

Walny zjazd zwrócił się też z prośbą do pp. ministrów rolnictwa oraz W. R. i O. P. o ostateczne zaniechanie projektów w likwidacji wyższej uczelni rolniczej w Wilnie oraz zapewnienie jej dalszego pomyślnego rozwoju.

Wreszcie walny zjazd stwierdził, że umowa kompensacyjna polsko-niemiecka w sprawie wywozu produkcji rolniczej natrafia w realizacji na nieprzezwyciężone trudności, gdyż na liście importu znajdują się towary, dla których rynek polski niema zainteresowania i które mogą być sprzedawane na kredyt dłużej terminowy. Wobec tego zjazd apeluje do czynników rządowych, aby w jak najkrótszym terminie poddano szczegółowej rewizji listę importu niemieckiego, względnie wypracowano dla produkcji rolniczej warunki, które umożliwią wykorzystanie wywozu polskiego do Niemiec.

Więcej pszenicy i ziemniaków, mniej żyta.

Powierzchnia zasiewów w r. 1934.

Powierzchnia zasiewów głównych ziemiopłodów wynosiła według obliczeń władz administracji ogólnej w czerwcu rb. (tys. ha): pszenica 1.774,7, żyto 5.671,3, jęczmień 1.191,9, owies 1.210,5, ziemniaki 2.798,3. W porównaniu do obszaru zasiewów w 1933 r. powierzchnia w 1934 r. wykazuje następujące zmiany (w nawiasie różnice w porównaniu do przeciętnej pięcioletniej 1929—1933): pszenica plus 4,7 proc. (plus 6,8 proc.), żyto — 1,8 proc. (— 1,8 proc.), jęczmień plus 2,2 proc. (—2,9 proc.), owies plus 0,3 proc. (plus 0,7 proc.), ziemniaki plus 2,1 proc. (plus 3,8 proc.). Zaznaczyć należy, że powyższe oszacowanie powierzchni dokonane zostało jeszcze przed powodzią. Zniszczenia powodziowe wprowadziły pewne zmiany w powierzchni uprawy, dotychczas jeszcze ostatecznie nie obliczone.

Zwiększenie powierzchni pszenicy w stosunku do r. ub. prawie całkowicie przypadło na pszenicę jarą. Wzrost powierzchni uprawy pszenicy jarej spowodowany został znacznemi uszkodzeniami podczas trwania zimy w życie ozimem, które częściowo zostało przeorane, zwolniony zaś obszar zasiany pszenicą jarą, jęczmieniem i owsem.



DZIAŁ KOBIECY

Upominki gwiazdkowe dla dzieci.

Nadchodzą święta Bożego Narodzenia — święta dzieci. Zwyczaj i tradycja rodzinna przewiduje złożenie pod choinką podarków. W tym roku niejedna matka smuci się, że nic swym dzieciom oprócz drzewka ofiarować nie będzie mogła. Przy poważnym namyśle i jakichś oszczędnościach okaże się jednak, że nawet w najcięższych czasach można zrobić jakieś upominki — oczywiście nie drogie.

Dziecko, tak jak każdy człowiek, ma jakieś pragnienie czy życzenie, tylko że niezawsze rodzice zważają na wybór wśród rozlicznych zabawek.

Uczucie zawodu, odbijające się na twarzy dziecka, gdy stanie wobec przedmiotu, który na niego nie podziałał — jest rzeczą niezmiernie przykrą zwłaszcza dla matki, która często niejedną ofiarę ponieść musiała, by choć raz w roku móc dziecku sprawić niespodziankę. Dziecko jednak zamiast okrzyków radości stoi ciche, radość jego zgasła — ono kłamać i udawać nie umie, gdy serce wzbiera żalem. Żal ten jest słuszny, bo nikt nie starał się zrozumieć tajni małej duszyczki, nikt nie słuchał rozmów z rodzeństwem i towarzyszami zabawy, nikt nie podpatrywał przez długie jesienne wieczory, czem się bawiło. Obserwujmy zatem zabawę naszych dzieci, a odgadniemy ich zamiłowania i zainteresowania.

Na całym świecie dzieci bawią się jednakowo: dziewczynka — lalką. Kto bacznie przygląda się zabawie dzieci, przekona się, że skromną lalką lepiej się dziecko bawi i ma z niej większą radość. Lalka kosztowna, ogromna, umiejąca mówić i się ruszać, bywa starannie schowana, a dziecko mało bawi się nią, bo słyszy stale upomnienia: „Nie niszcz lalki, taka droga, a ty ją połamiesz". Wobec takiej lalki dziecko czuje się skrępowane. Lalka zatem powinna być mocna, ładna, ale prosta, a gdy jeszcze wszystkie części garderoby będą do ubierania i rozbierania — uciechy będzie coniemiara.

Lalka jest też ważną zabawką dla dziewczynki, gdyż wpływa nawet na ukształtowanie jej charakteru i serca i może być jednym ze środków wychowawczych. Matka, która zwróci uwagę dziecku, by z lalką dobrze się obchodziło, tak jak z osobą żywą, wychowa często z dziecka złośliwego, niedobrego — istotkę wrażliwą, uczuciową, którą nauczy czuć i cierpieć za pomocą lalki. Pozatem należy dziewczynki zachęcić do szycia dla laleczki nowych sukienek i bielizny, (dać im na ten cel zbędne resztki materjałów, wstążek, paciórków itd.), które następnie prać i prasować powinne same. Każda robota dla lalki powinna być wykonana samodzielnie. Dziewczynce, która posiada już lalkę, niech matka kupi pudełka do szycia i przechowania tych rzeczy.

W drobne rączki chłopczyka kładziemy: trąbkę, bacik, lejce, pajaca, bęben, szabelkę, minjaturowe samochodziki itd. Dużo radości dla tych, co lubią majstrować, zrobią przybory do strugania, piłowania, klejenia, malowania. Lalka dla chłopca bywa zwykle uznaną za „babską zabawę", takie zdanie wypowiadają niektórzy, ale spotyka się 5—6 letnich chłopczyków, którzy pokryjomu wyciągają siostrzyczkom lalki, ażeby pobawić się niemi. Matka, zauważywszy to, niech nie pozbawia synka tej przyjemności, bo lubi on grać rolę tatusia i mocno bić „w skórę", gdy córeczka niegrzeczna.

Już w tych dniach wystawy sklepowe nęcić nas będą różnorodnością zabawek dla naszych dzieci. Niechże matka zawczasu pozna gust swego dziecka. Dla starszych dzieci nadaje się na upominek gwiazdkowy dobra gra towarzyska. Pięknie zaś i gorąco apeluje do matek za dobrą książką do czytania Kornel Makuszyński:

Pani matko! Moc wielka w słowa jest iskierce,
Jest w niem złoto i myrrha i cudne kadzidła:
Gdy dziecku dajesz książkę, zbroisz jego serce,
A duszy, jak ptakowi, świetne przypniesz skrzydła.

Zatem, poznawszy duszę i gust dzieci, kupujmy nie to co drogie, błyszczące i świetne, ale to, co najtrwalej zapisze się w ich pamieci i najbardziej umili im chwile dziecięctwa, chwile niepowrotne...

Porządki świąteczne.

Ramy od obrazów zabrudzone oczyszcza się przepołowioną cebulą lub cytryną.

Marmur na nocnych stolikach lub umywalniach zmywa się wodą z mydłem i salmiakiem. Płukać dobrze. Dobre wyniki daje też spirytus denaturowany, przecierać flanelą do połysku. Bardzo splamiony marmur czyścić flanelką, zwilżoną kwasem solnym (ostróżnie, aby kwas rąk nie sparzył).

Poplamione meble wyścielane należy najpierw na sucho wyszczotkować, a potem rozczynem z letniej wody i mydła żółciowego z dodatkiem kilku kropli amonjaku pasmami szczotkować, a następnie szczotkować czystą wodą i przetrzeć czystą szmatką.

Krepony lub brokaty poplamione pokryć na noc papką z proszkowanej magnezji i benzyny, którą następn. dnia szczotką usunąć.

Meble koszykowe dłuższy czas w użyciu stają się szare. Można je odświeżyć przy pomocy płynu z soli szczawikowej i kredy. Rozpuścić w letniej wodzie parę łyżeczek soli szczawikowej (ostróżnie, trucizna) i wymieszać z kilku łyżkami kredy. Tem czyścić meble przy pomocy szczotki. W końcu spłukać wodą octową. — Meble będą jak nowe.

Meble politurowane zniszczone zmywa się terpentyną. Dla ich odświeżenia rozpuszcza się jasny lub ciemny szelak — zależnie od koloru mebli — w spirytusie denaturowanym i płynem tym zapomocą miękkiego gałganka pociera meble. Po wyschnięciu pociera się miękką flanelą do połysku.

Rysy w drzewie wyrównać można roztopionym woskiem pszczelnym, zmieszanym z odpowiednią farbą. Letnim tylko rozczynem smarować rysy.

Ceraty, które straciły połysk, odświeża się przez nacieranie pastą z żółtego wosku i terpentyny; po wyschnięciu wypolerować wełnianą szmatką. Ceraty nie należy myć mydłem lub sodą. Każdą plamę trzeba natychmiast usunąć gorącą wodą, bo gdy raz wsiąknie, nie można jej już wywabić bez szkody.

Lampy mosiężne oczyszcza się z plam b. silnym rozczynem kwasu solnego, potem natychmiast spłókać i dobrze pocierać.

Dywany odświeża się dobrze po wytrzepaniu rozczynem z 1 ltr. wody i 1 łyżki amonjaku lub rozczynem mydła żółciowego.

Tłuste plamy na podłodze natrzeć glinką lub wapnem i zmyć po kilku godzinach.

Politura na podłogę: 70 g. szelaku, 3/4 ltr. spirytusu i 50 g. proszku kalafonji — zmieszać w butelkę. Rozczyn musi stać 2 dni, często butelką wstrząsywać. Przed użyciem dobrze skłócić. Miękką szmatką wcierać w podłogę czystą, a niezbyt zniszczoną.

Złote, srebrne przedmioty, miedziane, mosiężne i cynowe naczynia oczyści się doskonale przesianym popiołem od cygar; **niklowe** przedmioty zaś sproszkowaną kredą ze spirytusem.

Przepisy świąteczne.

Zając w kuchni.

W jesieni i w zimie wzbogąca się nasz stół o jeden przysmak, wszędzie chętnie widziany, czy to w postaci pieczeni czy pasztetu — z zająca. Zając daje się konserwować w zimie w mróz (wypaproszony) nawet do 2 miesięcy. Zająca młodego poznaje się po przednich skokach, które z łatwością łamać się powinny, po grubych kolanach, po krótkiej, krępej szyi. Dla większej pewności trzeba nadedrzeć słuchy zająca, jeżeli drą się jak rękawiczka — to młody, stary ma uszy twarde jak rzemień.

Oczyszczonego zająca moczyć kilka godzin w zimnej wodzie, o ile jest młody można go piec natychmiast. Jeśli jest stary lub chcemy go przechować przez kilka dni należy go zalać zsiadłem mlekiem, czy świeżą maślanką bądź też lekkim octem, zagotowanym z korzeniami.

Zajęcze zraziki.

Gruby grzbiet zająca obrać z błon, odjąć nożem od kości wałek mięsa, pokroić go na skośno płatki grubości palca. Zraziki te należy lekko trzonkiem noża rozbić, posolić, posypać mąką i opiekać na rozpalonem maśle, następnie podlą

wodą z octem i dusić jeszcze przez 10 minut, pilnując, aby się nie przypaliło. Sos zagęszcza się jeszcze zasmażką, a mięso podaje się w następujący sposób:

Na środek okrągłego półmiska kładzie się uduszoną czerwoną kapustę, dokoła której daje się ziemniaczki, utarte z masłem i mlekiem; ostatnie koło stanowią zgrabnie ułożone zraziki.

Pasztet z zająca na zimno lub gorąco.

Przodki z 2 zajęcy, głowy z nich i dróbki ułożyć w rondlu z pół kg. przerosłej wieprzowiny, 5 dużemi cebulami, podlać paru łyżkami wody i dusić na wolnym ogniu aż mięso zacznie odstawać od kości; wrzucić listka bobk., ziela, pieprzu i jeszcze z niemi podusić. Mięso obrać jaknajstaranniej z kości, dodać pół kg. ugotowanych w łupinach i obranych kartofli, przepuścić 2 razy przez maszynkę. Dodać do tego 3 jaja, smak, w którym się mięso dusiło, utłuczonego pieprzu, ziela, parę goździków, majeranku, gałki muszkatowej, skórki cytrynowej, jeśli jest, kieliszek wina, masę ułożyć w rondlu, wysmar. masłem, wyłożonym słoniną. Upiec pod blachą lub ugotować na parze.

Chcąc ten sam pasztet podać na gorąco, zamiast słoniny wyłożyć rondel kruchem ciastem, zagniecionem z 400 g. mąki, 200 g. szmalcu lub masła, łyżeczki soli i takiej ilości wody, aby się dało cienko rozwałkować. Zasklepić dokładnie tem ciastem, nakłuć je widelcem, aby para wychodziła i piec przez dobrą godzinę na gorącym piecu. Po wyrzucaniu babki na półmisek podać do niej oddzielnie sos następujący: zrumienić łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić rosołem, wygotowanym z kości zająca, osolić, popieprzyć, wlać pół szklanki gęstej kwaśnej śmietany, zagotować tylko raz.

Pasztet ten można zrobić z przodków 1 zająca, zmniejszając odpowiednio dodatki.

Nadziewany wieniec gwiazdkowy.

Ze 100 gr. masła, 1 żółtka, 1 całego jaja, 250 gr. mąki, buteleczki olejku cytryn. lub migd., pół paczki proszku do pieczenia, 60 gr. cukru, małego dodatku mleka wyrobić ciasto i wywałkować. Potem przyrządzić nadzienie z: 1/4 ft. orzechów, obciągniętych ze skórki, osmażonych i zmielonych, 2 białek, 60—65 gr. cukru, 2 potartych (bez skórki) migdałów gorzkich, 1 łyżki wody. Masę dobrze rozmieszaną, nakładać na płytę ciasta, lekko nasmarowaną masłem, zawinąć w wałek, na obu końcach białkiem posmarować i razem połączywszy utworzyć wieniec. Po wierzchu popędzlować białkiem, posypać siekanemi migdałami i cukrem lodowatym — odpiec.

Miodownik.

Z 250 g. mąki, 1/2—3/4 paczki proszku do piecz., 3/4 fil. mleka, odrobiny soli, 50 g cukru, 50 g. masła, skórki cytrynowej i 2 jaj — wyrobić ciasto. Wywałkować na natłuszcz. blachę grubości pół palca. Na wierzchnią masę zagotować: 125 g. miodu, 100 g. masła i 1/8 ltr. mleka, dodać 150 g. sparzon., posiek. migd. Gdy masa ostygnie posmarować po wierzchu ciasta i odpiec na złoty kolor.

Chcąc zrobić **nadziewany miodownik** odpiec ciasto we formie od tortu, przekroić i nadziewać następ. kremem: ćwierć ltr. mleka zagotować z 1 laską wanilji, 2 żółtka z 100 g. cukru uwiercić na pianę, 2 łyżki stoł. Maizeny z tem mlekiem wanilj. na gładko rozmieszać, dodać do masy jajecznej i stale mieszając gotować na gęsty krem. W końcu do masy wystygłej dodać 100 g. na pianę utartego masła.

Skromny piernik.

Zamiast miodu można użyć tańszego syropu; 250 g syropu lekko ogrzać zanim zmieszamy go z: 500 g mąki, pół łyż. cynamonu, odrobiną goździków, 1 paczką proszku do pieczenia, 3/8 ltr. mleka, prócz tego trochę migdałów, drobno pokraj. i skórki cytrynowej potartej. Odpiekać ciasto powoli 1—1 1/2 godz. Chcąc uformować małe pierniki, zrobić ciasto trochę tęższe i zostawić w chłodzie 1—2 godz. Potem wywałkować i foremkami wyrzynać. Odpieczone jeszcze ciepłe polewać lukrem.

Lukier do pierników: 200 g kryształu zagotować w szklance wody. Wyszumować i smażyć na gęsty syrop. Ubić w międzyczasie sztywną pianę z 4 białek i wylewać na nią powoli wrzący syrop, mieszając aż do wystudzenia.

Jeśli lukier ma być różnego smaku i kolorów, trzeba podzielić go na potrzebną ilość części i zabarwić: biały kilku kroplami olejku miętowego, różowy kilku kroplami karminu cukierniczego; do czekoladowego — dodać trochę kakao. Smarować pędzelkiem. Zbyt gęsty lukier rozprowadzić zimną wodą. Obsuszyć, jeśli potrzeba, w piecu.

Powierzchnia placka

nie będzie twarda, jeśli wstawi się do pieca w czasie pieczenia naczynko z wodą.

Baba z czubem orzechowym.

200 g. masła rozetrzeć na pianę, potem powoli dodawać na zmianę 125 g. cukru, 3—4 jaja, 375 g. mąki, pół fil. mleka, trochę soli, wkońcu 1 paczkę proszku do pieczenia. 2/3 ciasta napełniać w formę rozsuwalną, a resztę rozmieszać dobrze z tartemi orzechami (250 g.) i pół fil. mocnej kawy i wlać w formę. W umiarkowanem cieple 3/4 godz. piec. Babę dopiero następnego dnia nakroić.

Ciastka akwizgrańskie.

150 gramów cukru i 365 gramów syropu rozpuścić w garnku na słabym ogniu. Następnie dodać 750 gr. pszennej, przesianej, zmieszanej z 1 paczką proszku do pieczenia oraz 10 g. mielonego koriandru, 10 g. cynamonu, 50 g. utłuczonych goździków i ugnieść razem na twarde ciasto. Rozwałkować je cienko, wycinać z niego małe podłużne czworokąty, posmarować je zimną wodą i posypać cienko utłuczonym białym cukrem lodowatym. Piecze się ciastka na dobrze natłuszczonej blasze przy średnim ogniu.

Kolorowe nakrycia stołowe i naczynia.

Zagranicą propaguje się obecnie i z wielkiem powodzeniem nakrycie stołów barwnemi, nawet w jaskrawych, ale dobranych kolorach, obrusami i serwetami, jak również obstawia się stół naczyniami szklanemi o rozmaitych barwach.

Dłuższe obserwacje takiego urządzenia jadalnianych stołów wykazały, że gra barw wpływa dodatnio na humor i nastrój domowników, szczególnie sprawia uciechę i wywołuje zainteresowanie u dzieci, tem bardziej, że co jakiś czas następuje nieraz konieczna zmiana serwisu względnie garnituru wskutek np. zbicia, zniszczenia itd.

Szczególnie ożywiająco działają kolory niebieski, różowy, pomarańczowy, blado żółty i kombinacje tychże. Podanie np. kompotu na kolorowych spodeczkach robi miłe wrażenie, taksamo napojów w dobranych do koloru tychże szklankach lub kieliszkach. Serweta stołowa o deseniu dużych barwnych kwiatów lub innych ozdobnych barwnych figur, mimowoli wywołuje sympatyczny nastrój, a nawet okrzyk pochwalny np. u wchodzącego do pokoju gościa. Mówią nawet — że barwność nakrycia stołowego wpływa dodatnio na apetyt!



1. Wytworny płaszcz z rękawami futrzanemi, kołnierzem i mufką. — 2. Piękny kostjum tweedowy z wysokim kołnierzem; mankiety, pasek i przód w kształcie szalika z jasnego materjału. — 3. Ciemny płaszcz z małym kołnierzem i rękawami z karakułów. — 4. Płaszcz z diagonalu; oryginalne, skośne zapięcie z małym kołnierzem futrzanym.